



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

BAC PRO LCQ

Laboratoire Contrôle Qualité



voie
scolaire

OBJECTIF :

Le baccalauréat LCQ permet l'acquisition d'une culture scientifique, technique et professionnelle nécessaire à l'insertion professionnelle ou à la poursuite d'études dans les secteurs de la qualité et des analyses en agriculture et santé animale, agroalimentaire, pharmaceutique, cosmétique, santé humaine et environnement.

CONDITIONS D'ACCES :

- **Accès en 2nde Pro :** entrée après une classe de troisième, ou en réorientation après une seconde générale ou une seconde professionnelle, via la procédure d'orientation informatisée sous responsabilité du collège d'origine.
- **Accès en Première Pro :** sélection des candidats sur dossier et entretien de motivation. Accès possible aux titulaires de CAP / CAP agricole.

ORGANISATION :

Le bac Pro LCQ est caractérisé par une majorité des enseignements dans les domaines techniques et professionnels (physique, chimie, biologie, biochimie, microbiologie, biotechnologies, économie) sous forme de cours, travaux dirigés et travaux pratiques.

22 semaines de stages réparties sur les 3 ans sont à réaliser en laboratoire.

POURSUITES D'ETUDES ET INSERTION PROFESSIONNELLE :

Le titulaire du BAC Pro LCQ peut poursuivre sa formation professionnelle en accédant aux :

- BTSA Sciences et Technologies des Aliments (STA) au Lycée Beaulieu Lavacant ou CFA agricole du Gers
- BTSA Analyses Agricoles, Biologiques et Bio Technologique (ANABIOTEC)
- BTS Qualité dans les Industries Agroalimentaires et les Bio Industries (QIABI)
- BTS Bio Analyses et Contrôle
- BTS Biotechnologie

Technicien, le titulaire du Bac Pro LCQ exercera son activité dans :

- La qualité, l'hygiène et la sécurité dans les entreprises agroalimentaire, pharmaceutique et cosmétiques
- La réalisation d'analyse chimiques, biochimiques, microbiologistes
- Le contrôle en agronomie, santé





DISCIPLINE ET HORAIRES INDICATIFS :

Discipline	Volume Horaire
Français	2 h
Anglais ou Espagnol	2 h
Mathématiques	2 h
Informatique	1 h
Histoire - Géographie	1,5 h
Éducation Socio-Culturelle	1,5 h
E.P.S	2 h
Économie Gestion	2 h
Biologie - Écologie	2 h
Physique - Chimie et Biochimie	2 h
Microbiologie	3 h
Génie Alimentaire	1 h

STAGES : 22 semaines réparties sur 3 ans



DELIVRANCE DU DIPLOME :

Le Bac Pro est délivré selon deux modes d'évaluations :

- Contrôle Continu en Cours de Formation (environ 50%)
- Épreuve Ponctuelles Terminales (environ 50%)



ENSEIGNEMENTS A L'INITIATIVE DE L'ÉTABLISSEMENT :

Au cours des 3 ans, plusieurs modules sont conduits sous forme de projets pour compléter la formation professionnelle :

- Éducation à la santé et au développement durable (60 heures).
- Modules d'Adaptation Professionnelle « Conduite d'une fermentation » (60 heures).
- Étude comparative des filières viticoles du Sud-ouest de la France et du Nord de l'Espagne (60 heures).
- Soutien à la recherche de stage, aux concours, à l'insertion professionnelles et à la poursuite d'études (120 heures).
- Travaux Pratiques Renforcés (30 heures).

ENSEIGNEMENTS FACULTATIFS :

Les deux enseignements facultatifs peuvent être présentés comme option pour l'obtention du bac et seront évalués en Contrôle Continu en Cours de Formation.

- **La Section Rugby :** Cet enseignement est destiné aux garçons et filles, débutants ou confirmés désirant compléter leur scolarité par une pratique sportive plus intensive. Elle se concrétise par 3h d'entraînement hebdomadaire pouvant être complété par des compétitions dans le cadre de l'UNSS. Pour cela, les élèves disposent d'infrastructures adaptées sur site (terrain, salles de sports et de musculation) et d'entraîneurs confirmés.
- **Hippologie et Équitation :** une heure de cours et d'applications en hippologie et deux heures de pratique de l'équitation sont prévues chaque semaine. La pratique sportive est réalisée dans des centres équestres proches du lycée (transports assurés par l'établissement).

SITUATION D'ENSEIGNEMENT :

- Cours théoriques en classe entières (24 élèves) et en demi-groupe (12 élèves).
- Nombreux Travaux Pratiques et Travaux Dirigés en demi-groupe (12 élèves).
- Séances en pluridisciplinarité.
- Visites techniques et intervenants extérieur.
- 2 Voyages d'étude : Un en Espagne sur la filière viticulture-œnologie et un sur le bassin d'Arcachon sur la filière des produits de la mer